MICHELIN GUIDE

**THÔNG CÁO BÁO CHÍ**

# 103 Nhà hàng được vinh danh trong ấn bản đầu tiên của MICHELIN Guide Hà Nội & thành phố Hồ Chí Minh, bao gồm 4 Nhà hàng nhận Sao MICHELIN

- *Thủ đô Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh giới thiệu 103 nhà hàng và quán ăn được đề xuất trong ấn bản MICHELIN Guide đầu tiên với 20 loại hình ẩm thực.*
- *4 nhà hàng nhận một Sao MICHELIN và 29 cơ sở ăn uống nhận giải thưởng Bib Gourmand.*
- *Ba hạng mục Giải thưởng đặc biệt của MICHELIN tôn vinh các cá nhân xuất sắc trong ngành ẩm thực: Service Award (Giải thưởng Cống hiến), Sommelier Award (Giải thưởng dành cho Chuyên gia về rượu vang), và Young Chef Award (Giải thưởng dành cho Đầu bếp trẻ xuất sắc).*

**[HÀ NỘI / THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH, ngày 6 tháng 6 năm 2023] –** Michelin hân hạnh công bố danh sách tuyển chọn đầu tiên các nhà hàng đạt chuẩn MICHELIN Guide Hà Nội & thành phố Hồ Chí Minh. Trong tổng số 103 nhà hàng được tuyển chọn (48 nhà hàng ở Hà Nội và 55 nhà hàng ở thành phố Hồ Chí Minh), có 4 nhà hàng được nhận một Sao MICHELIN (3 nhà hàng ở Hà Nội và 1 nhà hàng ở thành phố Hồ Chí Minh) nhờ có chất lượng món ăn cao, và 29 cơ sở ăn uống được thẩm định viên công nhận có món ăn đáng trải nghiệm với giải thưởng Bib Gourmand – hạng mục tôn vinh những nhà hàng phục vụ món ăn ngon với giá cả phải chăng.

Ông **Gwendal Poullennec, Giám đốc Quốc tế của MICHELIN Guide** cho biết: "Chúng tôi rất tự hào vì đã hoàn tất danh sách những nhà hàng đầu tiên đạt chuẩn MICHELIN Guide tại Việt Nam bao gồm 103 nhà hàng, trong đó có 4 nhà hàng được gắn một Sao MICHELIN. Danh sách này phản ánh rõ sự khác biệt và sự phong phú về ẩm thực của hai thành phố, Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh. Thủ đô Hà Nội, Việt Nam, luôn thể hiện sự thư thái và trầm tĩnh với những cửa hàng và nhà hàng nhỏ bạn có thể dễ dàng tìm thấy trong khu Phố Cổ. Thành phố này hội tụ những hương vị đậm chất Bắc Bộ của ẩm thực truyền thống Việt Nam, đề cao độ tươi ngon tự nhiên, được gia giảm với nhiều loại gia vị và rau thơm khác nhau để tạo ra tổ hợp riêng biệt cho từng món ăn. Mặt khác, thành phố Hồ Chí Minh là một thành phố sôi động và có với tốc độ phát triển nhanh, nơi đây luôn mang đến cho du khách một nguồn năng lượng độc đáo với một nền ẩm thực đa dạng. Các kỹ thuật nấu ăn hiện đại và truyền thống đều được thể hiện một cách rõ ràng, đồng thời chúng tôi cũng thấy được sự kết hợp tuyệt vời giữa những đầu bếp kinh nghiệm và đầu bếp trẻ địa phương thông qua

những ý tưởng và sự sáng tạo được thể hiện qua các món ăn. Danh sách lần này sẽ là khởi đầu cho hành trình MICHELIN Guide khám phá ẩm thực Việt Nam, và đội ngũ thẩm định viên của chúng tôi lấy làm vinh hạnh khi đã được khám phá rất nhiều địa điểm ẩm thực tinh hoa tại Hà Nội và Thành phố Hồ Chí Minh. Tôi cũng tin rằng, sẽ còn nhiều địa điểm nữa được xướng tên trong những năm tiếp theo.

**4 Nhà hàng được nhận một Sao MICHELIN**

Trong 103 nhà hàng được lựa chọn, đánh giá "một Sao MICHELIN" được trao cho 3 nhà hàng ở Hà Nội và 1 ở thành phố Hồ Chí Minh, nhờ có chất lượng nấu ăn ngon và mang đến trải nghiệm ẩm thực vượt trội, xứng đáng để du khách dừng chân thưởng thức khi đến Việt Nam.

**Ănăn Saigon (thành phố Hồ Chí Minh)**, là nhà hàng Việt Nam theo phong cách đương đại. Bếp trưởng Peter Cuong Franklin của Ănăn Saigon đã vận dụng những kỹ thuật nấu ăn hiện đại vào công thức chế biến món ăn đường phố để tạo ra hương vị thơm ngon hấp dẫn, qua đó giúp nhà hàng được vinh danh với một Sao MICHELIN. Dù bạn gọi món cá ngừ tartare tươi, món pizza mini vị thảo mộc-phô mai mozzarella-vịt nướng, từ taco thịt heo và tôm đến phở bò wagyu hầm tủy xương, tất cả đều đạt sự cân bằng lý tưởng giữa hương vị và kết cấu.

**GIA (Hà Nội)** là nhà hàng Việt Nam theo phong cách đương đại của Bếp trưởng Sam Trần. Nhà hàng được nhận một Sao MICHELIN nhờ thực đơn thay đổi theo mùa, lấy cảm hứng từ những di sản ẩm thực Việt Nam. Nét đặc trưng của GIA là những món ăn được trình bày cầu kỳ và đẹp mắt, tôn lên sự hòa quyện hương vị tinh tế, với vị chua thanh mát và kết cấu đóng vai trò nổi bật.

**Hibana by Koki (Hà Nội)** mang đến trải nghiệm thị giác ấn tượng với quầy ăn 14 chỗ tại tầng hầm Khách sạn Capella, nơi Bếp trưởng Hiroshi Yamaguchi trình diễn màn chế biến teppanyaki điêu luyện và tỉ mỉ, mang đến món ăn có hương vị thơm ngon đậm đà. Các món ăn trên thực đơn mang đến cảm giác sang trọng, được làm từ những nguyên liệu cao cấp được nhập khẩu trực tiếp từ Nhật Bản theo lịch trình hai lần một tuần, có thể kể đến bào ngư, tôm hùm gai, nhím biển, thịt bò Yaeyama Kyori và cua lông Hokkaido.

**Tầm Vị (Hà Nội)** là một nhà hàng mang phong cách trà quán cổ điển, đậm chất Bắc bộ của Việt Nam  Việt Nam với bộ sưu tập đồ nội thất kiểu Trung Hoa hoài cổ và những câu đối khắc trên ván gỗ. Nhà hàng chủ yếu phục vụ các món cơm nhà miền Bắc Việt Nam, tuy nhiên thực khách cũng có thể chọn một số món miền Trung hay

miền Nam. Các món ăn nổi bật ở đây phải kể đến như Chả ốc ăn cùng rau thơm, bún gạo và nước mắm; hay Canh cua mùng tơi với vị cua nổi bật và nước dùng trong vắt.

**29 cơ sở ăn uống nhận giải thưởng Bib Gourmand (danh sách yêu thích do thẩm định viên đề xuất bao gồm các món ăn chất lượng với giá cả phải chăng)**

Giải thưởng Bib Gourmand tôn vinh những nhà hàng đạt chuẩn MICHELIN Guide có chất lượng món ăn "đáng-giá-tới-từng-xu". Đây là những nhà hàng được coi là "lựa chọn hàng đầu" đối với những thẩm định viên của MICHELIN Guide, đồng thời cũng được những độc giả của MICHELIN Guide quan tâm nhiều và được đánh giá cao nhờ thực đơn với các món có giá cả phải chăng, trong khi chất lượng món ăn và dịch vụ vẫn được đảm bảo.

Năm nay, danh sách Bib Gourmand có 29 nhà hàng và cơ sở ăn uống. Có 13 địa điểm tại Hà Nội và 16 địa điểm tại thành phố Hồ Chí Minh. Hơn 50% trong danh sách này phục vụ ẩm thực Việt Nam hoặc thức ăn đường phố, qua đó nhấn mạnh sự phổ biến rộng rãi và gắn liền với văn hóa địa phương của các món ăn đường phố.

**13 cơ sở ăn uống Bib Gourmand ở Hà Nội**

**1946 Cửa Bắc** – nhà hàng Việt Nam đặc biệt nổi tiếng với món lẩu riêu cua và lẩu cháo. Nguyên liệu nấu lẩu được mang ra bàn trong từng chén nhỏ bao gồm cua, bồ câu, bò viên và rau kết hợp hài hòa trong nồi lẩu thơm ngon đậm vị ngọt tự nhiên.

**Bún Chả Ta (đường Nguyễn Hữu Huân)** là nhà hàng chuyên phục vụ bún chả và nem rán. Món bún chả truyền thống có thịt lợn nướng mềm, chả băm dày dặn, bún tươi mềm mịn và nước lèo với vị hài hòa. Trong các món nem rán giòn rụm tại nhà hàng, món nem cua hải sản có vị ngọt umami hoàn hảo, còn món nem gà thì đậm đà và nhiều thịt. Bún Chả Ta còn phục vụ món chay cho người ăn chay, bún ăn với đậu phụ chiên, sốt cà chua và nem rán.

**Chả Cá Thăng Long** – thực khách cần nhớ chọn nhà hàng số 6B, vì gia đình chủ nhà hàng mở đến hai nhà hàng Chả Cá Thăng Long trên cùng một con phố; đó là một ngôi nhà phong vị trăm năm màu vàng nhạt, trước nhà có góc sân nhỏ. Món ăn nổi tiếng nhất nơi đây là chả cá – cá rô phi được ướp với bột nghệ, sau đó xếp lên vỉ và nướng vàng, cá sau nướng được đưa ra bàn để thực khách trực tiếp đảo liu riu trên chảo cùng hành lá và thì là, chả cá được ăn kèm với bún, rau mùi, mắm tôm và đậu phộng, kết hợp lại tạo nên hình thức trình bày bắt mắt.

**Chào Bạn** mang đến cảm giác thân thiện và gần gũi ngay từ tên quán. Bếp trưởng Madame Hằng của Chào Bạn cải biến những món ăn truyền thống Việt Nam theo phong cách hiện đại và đậm chất. Món nem cua rán của Madame Hằng có hương vị cân bằng và hình thức trình bày nổi bật với sắp xếp tương phản. Phần Đặc Biệt trong thực đơn là nơi cô giới thiệu các món ăn đặc sắc do chính mình sáng tạo.

**Don Duck Old Quarter** là điểm đến yêu thích cho tín đồ của các món vịt. Nhà hàng nằm trong phố cổ Hà Nội, có thể chế biến gần như tất cả các món liên quan đến vịt. Nếu thực khách muốn trải nghiệm các món thuần Việt Nam, có thể thử món phở vịt. Nếu thực khách muốn trải nghiệm một món ăn quen nhưng lạ lấy cảm hứng từ ẩm thực Trung Hoa, có thể thử món vịt nướng Bắc Kinh hoặc lẩu vịt, nem vịt, thậm chí vịt chiên giòn ăn kèm nước chấm chua ngọt.

**Habakuk** khá khó tìm vì nằm khuất trong một con phố nhỏ, do vậy hãy chú ý tìm chiếc biển hiệu có đèn màu xanh. Ban ngày, Habakuk là quán cà phê đặc sản chuyên phục vụ cà phê bản địa (single-origin) và một số món ăn nhẹ giữa buổi sáng và buổi trưa. Vào buổi tối, Habakuk là một quán bistro hiện đại. Thực đơn bữa tối đơn giản mang phong cách châu Âu và hương vị Địa Trung Hải. Đầu bếp có tay nghề tốt, món ăn được trình bày gọn gàng và có hương vị cân bằng.

**Phở 10 Lý Quốc Sư** – Là một trong ba chuỗi cửa hàng phở nổi tiếng ở Hà Nội, quán phở nhỏ này là điểm đến tin cậy cho những người đam mê ẩm thực, nhưng hãy cẩn thận vì cũng có nhiều quán bắt chước thương hiệu Phở 10. Mười món phở trong thực đơn đều có nét ấn tượng riêng, một số món nổi bật phải kể đến phở bò tái và chín, phở nạm và phở bắp trần. Phở ngon chuẩn vị và đầy đặn với những miếng thịt bò mềm tan trong miệng.

**Phở Bò Ấu Triệu** là một quán ăn không có bảng hiệu và thực đơn chỉ phục vụ duy nhất món phở bò trứ danh. Phở được dùng với nước hầm xương bò đậm đà và được ninh nhừ trong 10 tiếng, cùng sườn và gân bò mềm.

**Phở Gà Nguyệt** chuyên phục vụ các món phở trộn với thịt lấy từ các phần gà khác nhau, trong đó món được biết đến nhiều nhất là món phở trộn đùi – dùng nước hay dùng khô đều ngon. Thực khách có thể yêu cầu phở trộn kết hợp thịt đùi và cánh gà, hoặc cánh gà và thịt lườn, cùng các loại gia vị theo sở thích.

**Phở Gia Truyền** là một quán ăn đường phố chuyên bán các món phở như phở tái nạm, phở tái và phở chín. Ăn kèm với bánh quẩy để thưởng thức phở theo cách của người dân địa phương. Để bữa ăn thêm trọn vẹn, bạn có thể gọi thêm trứng gà chần.

**The East** gây ấn tượng mạnh với thực khách nhờ những món ăn chuẩn vị Bắc. Bạn có thể gọi trước món nem cua rán giòn với lớp nhân mịn và đậm đà, sau đó gọi thêm bún chả - món ăn làm nên thương hiệu của The East và cũng là món ăn đường phố quen thuộc của người dân thủ đô.

**Tuyết Bún Chả 34** nổi tiếng với món bún chả, đó là món bún tươi ăn kèm với rau sống và thịt lợn nướng than. Nhúng bún vào nước chấm đậm đà và có thể ăn thêm với chả giò để tăng thêm độ giòn cho món ăn.

**Xới Cơm** phục vụ các món ăn chuẩn vị mâm cơm Bắc Bộ trong một không gian ấm cúng, với lối trang trí hoài cổ, gợi nhớ đến những ngôi nhà ở Hà Nội vào những năm

1980 và 1990. Thực đơn thay đổi theo ngày, theo tuần với những món không cầu kỳ nhưng lại hấp dẫn như rau muống xào tỏi, đậu hũ tẩm hành.

**16 cở sở ăn uống Bib Gourmand ở thành phố Hồ Chí Minh**

**Bếp Mẹ Ỉn (Lê Thánh Tôn)** là nhà hàng ví như "ngọc trong đá" nằm gần Chợ Bến Thành. Trong âm thanh êm ả dễ chịu, nhà hàng mang lại cảm giác gần gũi, nơi thực khách có thể ngồi trên ghế đẩu gỗ - một phong cách ngồi dùng bữa rất Việt Nam, và thưởng thức món bánh xèo đặc trưng với nhân tôm và thịt heo được phục vụ trong mẹt tre. Cơm chiên tôm trứng đựng trong gáo dừa cũng là một món ăn rất đáng thử. Dịch vụ thân thiện, phần ăn rất thích hợp để nhiều người cùng chia sẻ và không sử dụng bột ngọt.

**Chay Garden** - nằm ở cuối một con hẻm nhỏ, yên tĩnh ở trung tâm thành phố náo nhiệt, nhà hàng phục vụ các món ăn Việt Nam với giá cả phải chăng, chẳng hạn như món cà om chuối đậu. Ngôi nhà mang nét kiến trúc thời Pháp thuộc với một khoảnh sân nhỏ rợp bóng cây hai bên, mang đến một không gian hoàn hảo cho trải nghiệm ẩm thực cao cấp.

**Cơm Tấm Ba Ghiền** - Người Sài Gòn rất quý trọng đồ ăn, nên kể cả hạt gạo tấm cũng không bao giờ bị lãng phí. Từ những năm 1990, quán ăn khiêm tốn này đã phục vụ một món ăn mà nhiều người dân địa phương gọi là món cơm tấm ngon nhất Sài Gòn. Một phần cơ bản thường sẽ có cơm tấm và thịt heo nướng than được ướp sốt gia truyền, ăn cùng với đồ chua và nước mắm chua ngọt.

**Cục Gạch Quán** là nhà hàng gồm hai gian đối diện nhau trên cùng một con phố, hai bên là hồ cá Koi cực kỳ thư giãn và khu vườn rợp bóng cây. Thực đơn chủ yếu là các món ăn truyền thống của Việt Nam, chẳng hạn như đậu hũ chiên sả ớt và món canh chua cá hú đặc trưng có vị ngọt thanh. Đừng quên để dành bụng cho các món tráng miệng như chuối chiên hay sương sâm đậm mùi thảo dược.

**Dim Tu Tac (Đông Du)** Trong số các chi nhánh của hệ thống này ở Sài Gòn, chi nhánh Đông Du dù có thể phục vụ hơn 100 khách nhưng lúc nào cũng kín khách, đặc biệt vào giờ trưa. Nhà hàng phục vụ các món ăn truyền thống của người Quảng Đông trong một không gian hiện đại, thoải mái, với đầy đủ các loại dimsum, BBQ, súp, hải sản và nhiều món khác.

**Hồng Phát (Quận 3)** - Hủ tiếu Hồng Phát là biểu trưng cho sự giao thoa văn hóa ẩm thực giữa Triều Châu và Khmer, được du nhập vào Sài Gòn những năm 1970. Phong cách phục vụ thân thiện là yếu tố đặc trưng của nhà hàng này. Dù phục vụ món ăn cho tất cả các buổi trong ngày, nhưng đây là nơi người dân thường đến để dùng điểm tâm. Sợi hủ tiếu mềm ăn cùng với thịt bằm, gan, tôm tươi hoặc huyết kèm với các loại rau thơm và giá. Khai vị bằng món chả giò tôm cua thì còn gì bằng.

**Hum Garden** là một nhà hàng có lối kiến trúc thu hút khi sở hữu một khoảnh sân mang cảm giác thư thái với nội thất cổ kính, nằm nép mình trên một con phố yên tĩnh trong một khu dân cư ngoài thành phố. Các món ăn chay được lấy cảm hứng từ ẩm thực Việt Nam, với nhiều cách kết hợp hiện đại, sử dụng hầu hết các nguyên liệu tươi, hữu cơ, được thu mua trực tiếp từ các vườn trồng. Các cuộn nấm chiên giòn thì ngon miễn chê.

**Phở Chào** là quán ăn mà ai cũng nên thử. Năm 1986, Má Dung khởi sự kinh doanh với quán phở tại Nam Định, với công thức nước dùng thanh, sạch và tinh khiết gia truyền từ bà ngoại. Giờ đây, tại quán phở của cô ở TP.HCM, thực khách có thể chọn nước hầm xương bò đã ninh trong ba ngày hoặc nước hầm gà. Các món ăn đặc sắc bao gồm phở bắp hoa, ăn cùng với thịt bò tái giòn, và gà tôm mắm sốt của Má Dung. Ngoài ra còn có phở tine – một món phở sáng tạo theo phong cách phương Tây, ăn kèm với khoai tây chiên, phở bò và phô mai.

**Phở Hoà Pasteur** là nhà hàng nổi tiếng phục vụ món phở ngon cho người dân địa phương kể từ khi mở bán vào năm 1968. Dù không gian quán ăn và dịch vụ có thể không phải là điểm thu hút, nhưng đồ ăn có giá cả phải chăng và nước dùng thơm ngon đặc trưng, xứng đáng là tuyệt tác hài hòa hương vị. Thực đơn rất đa dạng với nhiều phần thịt chất lượng như gầu, nạm, gân và sách, cũng như bò viên. Ngoài ra, quán cũng phục vụ các món ăn phụ của Việt Nam.

**Phở Hoàng** – Quán phở này đã có từ năm 2008 và ông chủ tên Hoàng rất tự hào về nước dùng bò trong của quán (hầm hơn 12 tiếng). Thực khách có thể chọn nhiều loại thịt ăn kèm như gân, gầu, tái bằm hoặc gọi thêm chén trứng. Mỗi tô đều đi kèm với một phần rau như rau mùi, húng quế, chanh, hành và giá. Về đồ uống, bạn nên thử trà thảo mộc trái cây được chế biến từ hơn 10 loại thảo mộc khác nhau.

**Phở Hương Bình** là một quán ăn đơn giản với truyền thống bán phở từ năm 1958. Thực đơn chỉ có hai món – phở gà và phở bò. Bạn có thể gọi thêm một số món ăn kèm như da gà, lòng đỏ trứng, gầu và gân. Nước dùng trong, thanh, đậm đà và có vị ngọt thanh.

**Phở Lệ (Quận 5)** - Món phở quốc hồn, quốc túy của Việt Nam là món ăn đã làm dậy sóng giới ẩm thực, và Phở Lệ, một trong những quán phở nổi tiếng nhất Sài Gòn, vẫn duy trì hương vị quen thuộc trong hơn 70 năm qua. Hãy đến đây để thưởng thức món phở đúng vị miền Nam – nước dùng đậm đà hương thịt và một chút vị ngọt từ rau củ.

**Phở Miến Gà Kỳ Đồng** là một điểm dừng chân hứa hẹn giữa nhịp sống hối hả của thành phố. Phở gà ở đây chỉ đơn giản là quá xuất sắc. Cái ngon của món phở này nằm ở nước dùng thơm, đậm đà được hầm từ xương gà trong 3-4 tiếng. Những lát thịt gà mềm và sợi phở cũng được chế biến hoàn hảo.

**Phở Minh** – Dù nằm trong một con hẻm nhỏ với vị trí khá khó tìm, Phở Minh vẫn mê hoặc những con người Sài Gòn yêu phở với vị phở bò truyền thống từ năm 1945. Bạn

có thể dùng phở với thịt thăn, gầu và nhiều loại thịt khác nhau tùy theo ngày, và đặc biệt là phải thử món bánh paté chaud mới nướng, với lớp bánh bên ngoài phồng xốp và nhân thịt nóng hổi.

**Phở Phượng** - Như tại hầu hết các quán phở, bạn có thể gọi phần đặc biệt để thử các loại thịt khác nhau với bánh phở. Tuy nhiên, món được yêu thích nhất tại đây chính là phở đuôi bò – hầm trong 40 giờ cho đến khi thịt và da mềm, dẻo.

**Xôi Bát** - Xôi là một món ăn phổ biến của người Việt Nam để ăn nhanh vào buổi sáng hay buổi trưa. Với quyết tâm phá bỏ định kiến về xôi là một món ăn nhanh, giá rẻ, vào năm 2021, một nhóm các bạn trẻ đã khai trương quán Xôi Bát, một quán ăn nhỏ nhắn, xinh xắn với thiết kế hiện đại và tỉ mỉ. Họ đã biến tấu món xôi truyền thống thành các món như xôi phá lấu trứng non, gồm trứng cút, lỗ tai heo và hẹ xào, ăn kèm với súp và kim chi như một bữa ăn đơn giản, ngon miệng.

**70 cơ sở ăn uống khác được đề xuất trong MICHELIN Guide**

Tổng cộng có 70 cơ sở ăn uống khác (32 ở Hà Nội và 38 ở thành phố Hồ Chí Minh) đạt chuẩn MICHELIN Guide Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh 2023, được gọi chung là các cơ sở ăn uống được tuyển chọn bởi MICHELIN (MICHELIN Selected).

Nhìn chung, ẩm thực đường phố và ẩm thực địa phương một lần nữa chiếm đa số. Tuy nhiên khi khách du lịch quốc tế đến Việt Nam nhiều hơn, các loại hình ẩm thực khác sẽ có điều kiện phát triển. Có thể nhận thấy các nhà hàng Pháp, châu Âu, Nhật Bản, Ý, Tây Ban Nha, Mỹ Latinh hoặc Địa Trung Hải cũng đang có vị trí trong danh sách.

Một số ví dụ là **La Badiane** (Hà Nội), một nhà hàng Pháp duyên dáng với sự kết hợp giữa nhiều nền ẩm thực khác nhau; **Truffle (Tp.HCM)**, nhà hàng Pháp đương đại; **T.U.N.G Dining (Hà Nội)**, **The Monkey Gallery Dining (Tp.HCM)** đều theo hướng ẩm thực châu Âu đương đại; **Akira Back (Hà Nội)** và **Lửa (Tp.HCM)** phục vụ món Nhật

Mời Quý vị xem danh sách đầy đủ ở cuối thông cáo báo chí.

**Ba giải thưởng MICHELIN Đặc biệt**

Ngoài việc đề xuất các nhà hàng chất lượng, MICHELIN Guide còn mong muốn tôn vinh những cá nhân tài năng đã góp phần nâng cao trải nghiệm ẩm thực. Đồng thời, các giải thưởng này cũng nhấn mạnh sự đa dạng trong các loại hình công việc và những người hoạt động trong lĩnh vực nhà hàng.

Trong ấn bản đầu tiên của MICHELIN Guide Hà Nội & thành phố Hồ Chí Minh, đội ngũ thẩm định viên đã tìm ra ba cá nhân xứng đáng.

***Giải thưởng Cống hiến (Service Award)***

Giải thưởng Cống hiến nhằm vinh danh và khích lệ các nhân viên phục vụ tài năng, những người có đóng góp rất lớn vào trải nghiệm của khách hàng. Giải thưởng này được trao cho cô **Nguyen Thi Nụ** đến từ nhà hàng **Vietnam House,** thuộc danh sách các nhà hàng được MICHELIN lựa chọn tại TP.HCM. Cô sở hữu phong cách phục vụ thân thiện, am hiểu về ẩm thực, các loại rượu và trà, qua đó đưa ra các gợi ý phù hợp cho khách. Là người nắm rõ thực đơn và thông tin nhà hàng, cô luôn sẵn sàng trao đổi cùng thực khách với nụ cười thường trực trên môi và thể hiện thái độ phục vụ đúng mực.

***Giải thưởng dành cho Chuyên gia về rượu vang (Sommelier Award)***

Giải thưởng MICHELIN dành cho Chuyên gia về rượu vang ghi nhận kỹ năng, kiến thức và đam mê của các chuyên gia rượu vang tài năng trong ngành. Giải thưởng này đã thuộc về **Yu Yamamoto** đến từ nhà hàng **Lửa** trong danh sách tuyển chọn của MICHELIN tại TP.HCM.

Là người Nhật, với niềm đam mê mãnh liệt về rượu vang, Yamamoto hiểu rất sâu về rượu. Quản lý khoảng 70-100 loại rượu vang với nhiều loại rượu mới được cập nhật thường xuyên, anh luôn say mê chia sẻ các loại rượu ngon như một món đặc biệt hàng ngày với thực khách. Anh không chỉ pha chế rượu sake theo cách riêng, mà còn mong muốn quảng bá văn hóa rượu vang ở Việt Nam.

***Giải thưởng Đầu bếp trẻ xuất sắc (Young Chef Award)***

Giải thưởng MICHELIN dành cho Đầu bếp trẻ xuất sắc nhằm tuyên dương các đầu bếp trẻ tại nhà hàng thuộc danh sách tuyển chọn. Một đầu bếp xuất chúng và có tiềm năng mà các thẩm định viên cảm thấy ấn tượng. Giải thưởng năm nay đã thuộc về **Sam Trần** đến từ nhà hàng **GIA** đạt một Sao MICHELIN ở Hà Nội.

Ở tuổi 33, Sam Trần là nữ đầu bếp người Việt tài năng, với năng lực chế biến ở đó nét văn hóa Việt Nam được phát huy khi chế biến các món Âu. Các món ăn do cô chế biến đều gây ấn tượng với cá tính, sự tỉ mỉ cũng như sự chính xác trong chế biến.

Danh sách đầy đủ nhà hàng tuyển chọn trong MICHELIN Guide Hà Nội và thành phố Hồ Chí Minh 2023 được đính kèm trong thông cáo báo chí này. Danh sách này cũng được đăng tải trên trang chủ và ứng dụng di động của MICHELIN Guide (cho hai hệ điều hành IOS và Android). Ngoài ra, MICHELIN Guide còn có danh sách khách sạn được tuyển chọn, gồm các địa điểm lưu trú độc đáo, thú vị nhất trong và ngoài nước, với tính năng đặt phòng đầy đủ trên trang chủ và ứng dụng.

**-HẾT-**

**MICHELIN Guide Hà Nội & thành phố Hồ Chí Minh 2023:**

| **TỔNG SỐ CƠ SỞ ĂN UỐNG** | **103** |
|---|---|
| Tổng số cơ sở đạt 1 Sao MICHELIN | **4** |
| Tổng số cơ sở đạt giải thưởng Bib Gourmand | **29** |
| Tổng số cơ sở thuộc danh sách tuyển chọn MICHELIN | **70** |
| **Hà Nội** | **48** |
| Cơ sở đạt 1 Sao MICHELIN | **3** |
| Cơ sở đạt giải thưởng Bib Gourmand | **13** |
| Cơ sở thuộc danh sách tuyển chọn MICHELIN | **32** |
| **Thành phố Hồ Chi Minh** | **55** |
| Cơ sở đạt 1 Sao MICHELIN | **1** |
| Cơ sở đạt giải thưởng Bib Gourmand | **16** |
| Cơ sở thuộc danh sách tuyển chọn MICHELIN | **38** |

MICHELIN GUIDE

**Tải ứng dụng MICHELIN**

Theo dõi tài khoản chính thức của MICHELIN Guide để cập nhật thông tin mới nhất:

Facebook: https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia

YouTube: https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia

Instagram: @MichelinGuide

**Giới thiệu về Michelin**

Michelin là công ty hàng đầu trong lĩnh vực di chuyển, cam kết cải thiện trải nghiệm đi lại của khách hàng theo hướng bền vững; thiết kế và phân phối lốp xe, dịch vụ, và giải pháp phù hợp nhất với từng nhu cầu của khách hàng; cung cấp dịch vụ số, bản đồ và cẩm nang để du khách có được những thông tin hướng dẫn hữu ích và có trải nghiệm du lịch độc đáo; và phát triển vật liệu cao để phục vụ nhiều ngành công nghiệp. Michelin đặt trụ sở chính tại thành phố Clermont-Ferrand, Pháp, và hiện có mặt tại 175 quốc gia, có 132,200 nhân viên, 67 nhà máy sản xuất lốp xe với tổng sản lượng khoảng 167 triệu lốp trong năm 2022. (www.michelin.com)

**Để tìm hiểu thêm thông tin, xin vui lòng liên hệ:**

**RSVP PR**
Hana Trần hanatran@rsvp.com.vn 0909 620 007
Vân Anh vananh@rsvp.com.vn 0382 477 506

MICHELIN GUIDE

## Đối tác của chúng tôi trong năm 2023

ĐỐI TÁC ĐỒNG HÀNH

SUN GROUP

ĐỐI TÁC CHÍNH THỨC

VISA

ĐỐI TÁC CHÍNH THỨC

VietBev

ĐỐI TÁC CHÍNH THỨC

BIA SAIGON

ĐỐI TÁC CHÍNH THỨC

VASTA STONE

ĐỐI TÁC CHÍNH THỨC

Grab

ĐỐI TÁC SỰ KIỆN

ÂNNAM PROFESSIONAL

ĐỐI TÁC SỰ KIỆN

WAREHOUSE

ĐỐI TÁC HỖ TRỢ SỰ KIỆN

CAPELLA HANOI

MICHELIN GUIDE

# MICHELIN GUIDE HÀ NỘI & THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH 2023

## DANH SÁCH ĐẦY ĐỦ

## HÀ NỘI

| Tên nhà hàng | Loại hình ẩm thực |
|---|---|
| GIA | Việt Nam đương đại |
| Hibana by Koki | Teppanyaki |
| Tầm Vị | Việt Nam |

## SELECTED

| Tên nhà hàng | Loại hình ẩm thực |
|---|---|
| A Bản Mountain Dew | Việt Nam |
| Akira Back | Nhật |
| Azabu | Nhật |
| Backstage | Việt Nam đương đại |
| Bánh Cuốn Bà Xuân | Ẩm thực đường phố |
| Bếp Prime | Việt Nam |
| Bún Chả Đắc Kim | Ẩm thực đường phố |
| Bún Chả Hương Liên | Ẩm thực đường phố |
| Cầu Gỗ | Việt Nam |
| Chả Cá Anh Vũ | Việt Nam |
| Chapter | Việt Nam đương đại |
| Cồ Đàm | Chay |
| Duong's | Việt Nam |
| El Gaucho | Steakhouse |
| Etēsia | Châu Âu đương đại |
| French Grill | Pháp đương đại |
| Hemispheres Steak and Hải sản Grill | Steakhouse |
| Highway4 (Hàng Tre) | Việt Nam |
| Izakaya by Koki | Nhật |
| Khói | Barbecue |
| La Badiane | Fusion |
| Labri | Châu Âu đương đại |
| Le Goût de Gia | Châu Âu đương đại |
| Ngon Garden | Việt Nam |
| Ốc Di Tú | Hải sản |

| | |
|---|---|
| Ốc Vi Saigon | Hải sản |
| Phở Gà Châm (Yên Ninh) | Phở |
| Phở Tiến | Phở |
| Quán Ăn Ngon | Việt Nam |
| Senté (Nguyễn Quang Bích) | Việt Nam đương đại |
| T.U.N.G. Dining | Châu Âu đương đại |
| Tanh Tách | Hải sản |

**BIB GOURMAND**

| **Tên nhà hàng** | **Loại hình ẩm thực** |
|---|---|
| 1946 Cửa Bắc | Việt Nam |
| Bún Chả Ta (Nguyễn Hữu Huân) | Phở |
| Chả Cá Thăng Long | Việt Nam |
| Chào Bạn | Việt Nam |
| Don Duck Old Quarter | Việt Nam |
| Habakuk | Châu Âu đương đại |
| Phở 10 Lý Quốc Sư | Phở |
| Phở Bò Ấu Triệu | Ẩm thực đường phố |
| Phở Gà Nguyệt | Ẩm thực đường phố |
| Phở Gia Truyền | Ẩm thực đường phố |
| The East | Việt Nam |
| Tuyết Bún Chả 34 | Ẩm thực đường phố |
| Xới Cơm | Việt Nam |

MICHELIN GUIDE

## THÀNH PHỐ HỒ CHÍ MINH

| Tên nhà hàng | Loại hình ẩm thực |
|---|---|
| Ănăn Saigon | Việt Nam đương đại |

### SELECTED

| Tên nhà hàng | Loại hình ẩm thực |
|---|---|
| 3G Trois Gourmands | Pháp |
| Å by T.U.N.G | Châu Âu đương đại |
| An's Saigon | Sáng tạo |
| Bà Cô Lốc Cốc | Hải sản |
| Bếp Nhà Xứ Quảng | Việt Nam |
| Bờm | Việt Nam đương đại |
| Bún Thịt Nướng Hoàng Văn | Ẩm thực đường phố |
| Cô Liêng | Ẩm thực đường phố |
| Coco Dining | Sáng tạo |
| Da Vittorio | Ý |
| Đông Phở | Việt Nam |
| Elgin | Châu Âu |
| Esta | Châu Á đương đại |
| Fashionista Café | Châu Âu đương đại |
| Hervé Dining Room | Pháp đương đại |
| Hoa Túc | Việt Nam |
| La Villa | Pháp |
| Lai | Quảng Đông |
| Lửa | Châu Âu đương đại |
| Madame Lam | Việt Nam đương đại |
| Nén Light | Sáng tạo |
| Nous | Sáng tạo |
| Ốc Đào | Hải sản |
| Octo | Tây Ban Nha |
| Okra FoodBar | Châu Âu |
| Olivia | Châu Âu đương đại |
| Phở Hùng | Phở |
| Phở Việt Nam (Quận 1) | Phở |
| Quince Eatery | Địa Trung Hải |
| Rice Field | Việt Nam |
| Sol Kitchen & Bar | Mỹ Latinh |

| | |
|---|---|
| Square One | Quốc tế |
| Stoker (Quận 1) | Steakhouse |
| The Monkey Gallery Dining | Châu Âu đương đại |
| The Royal Pavilion | Quảng Đông |
| Tre Dining | Việt Nam đương đại |
| Truffle | Pháp đương đại |
| Vietnam House | Việt Nam |

**BIB GOURMAND**

| **Tên nhà hàng** | **Loại hình ẩm thực** |
|---|---|
| Bếp Mẹ Ỉn (Lê Thánh Tôn) | Việt Nam |
| Chay Garden | Chay |
| Cơm Tấm Ba Ghiền | Ẩm thực đường phố |
| Cục Gạch Quán | Việt Nam |
| Dim Tu Tac (Dong Du) | Quảng Đông |
| Hồng Phát (Quận 3) | Hủ tiếu |
| Hum Garden | Chay |
| Phở Chào | Phở |
| Phở Hoà Pasteur | Phở |
| Phở Hoàng | Phở |
| Phở Hương Bình | Phở |
| Phở Lệ (Quận 5) | Phở |
| Phở Miến Gà Kỳ Đồng | Ẩm thực đường phố |
| Phở Minh | Phở |
| Phở Phượng | Ẩm thực đường phố |
| Xôi Bát | Việt Nam |